



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

FISTIKLI ANTEP KADAYIFI



1 kg. tel kadayıf
2 paket tereyağı (500 gr.)
Yarım  ay bardağı  z m pekmezi
 i  in;
2 Su bardağı antepfıstığı
 erbeti  in;
7 Su bardağı toz  eker
5 su bardağı su
Yarım limonun suyu

- # Tereyağı yakmadan eritilir, ılıtılır.  inden 8  orba kaşığı ayrılır.
- # Kalan tereyağı kadayıfla iyice karıştırılır. Kadayıf ince ince kopararak tereyağı yedirilir.
- # Ayrılan tereyağı, pekmezle karıştırılır, büyük fırın tepsisinin tabanına sürülür.
- # Tereyağlı tel kadayıfının yarısı, iyice bastırılarak pekmezli, tereyağlı tepsiye yerleştirilir.
- #  zerine d v lm   antepfıstığı serpilir. Kalan kadayıf fıstığın üzerine iyice bastırarak yerleştirilir.
- # Tepsi 180 derece fırına sürülür, kadayıfın üzeri altın rengi olana kadar pişirilir. Kadayıf fırından çıkınca aynı büyüklükte başka bir tepsiye ters çevrilir, soğumaya bırakılır.
- # Bu arada  erbet hazırlanır; Su ve  eker kıvam alana kadar kaynatılır, limon eklenir, 6 – 7 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır. 5 dakika bekletilir.
- # Daha sonra  erbet soğumu  kadayıfın üzerine gezdirilir, 2 saat dinlendirilir.
- # Kare şeklinde dilimlenir, d v lm   fıstıkla süslenir, ikram edilir.

Not: Fıstıklı Antep kadayıfının  erbeti, diğer  erbetli tatlılara göre biraz daha koyu kıvamda olmalıdır.